

食品微胶囊、超微粉碎加工技术



[食品微胶囊、超微粉碎加工技术_下载链接1](#)

著者:张峻

出版者:第1版 (2005年1月1日)

出版时间:2005-1

装帧:平装

isbn:9787502562052

本书是《现代食品加工新技术丛书》中的一本，是在参阅国内外（主要是国外）相关文献的基础上编写而成的，力求反映国外学者取得的科研成果以及较新的研究动态。全书分为两篇，共14章。第一篇介绍微胶囊技术、微胶囊的制备材料和制备方法及其在食品加工中的应用；第二篇从基础理论、设备工艺及应用开发三个方面对超微粉碎技术进行介绍。本书可供科研、生产部门的研究人员和工程技术人员阅读，也可供相关专业师生参考。

作者介绍:

目录:

[食品微胶囊、超微粉碎加工技术_下载链接1](#)

标签

评论

[食品微胶囊、超微粉碎加工技术_下载链接1](#)

书评

[食品微胶囊、超微粉碎加工技术_下载链接1](#)